



GLOSSARIO TECNICO-CHIMICO

Acetato

Fogli e bobine di acetato per pasticceria sono costituite da un derivato della cellulosa. La destinazione all'uso alimentare comporta una serie di controlli rigorosi nel processo di fabbricazione e di immagazzinaggio, a tutela della salute del consumatore e della sicurezza dell'operatore. L'acetato alimentare non si utilizza in cottura.

Ball tool

Strumento in plastica o in metallo, con estremità sferiche di diverso diametro, usato in pasticceria per modellare e assottigliare. Il diametro delle sfere varia da 0,6 a 1,5 cm.

Cutterizzare

Passare al cutter. Nel caso del cioccolato, inserire in pezzi nel cutter e sminuzzare, fino a raggiungere una plasticità tale da poter lavorare come una pasta morbida. La cutterizzazione deve essere eseguita molto rapidamente.

Dime

Stampi impiegati nelle produzioni artigianali. Posso essere in policarbonato, acciaio, derivati plastici o silicone.

Gomma siliconica (silicone per stampi)

Nello specifico, gomma siliconica atossica, specifica per la costruzione di stampi nel settore dolciario; non è adatta per la cottura a forno e si usa per colata.

Idropenna

Strumento, specificamente usato nel settore grafico e pittorico, con il quale si stende il colore evitando l'uso del pennello.

Leaf tool

Attrezzo a due punte e con doppia funzionalità, per modellare in particolare la pasta di zucchero o il cioccolato plastico. Le due estremità servono per levigare e scanalare.

Marisa

Spatola dotata di una lama curva, per togliere gli alimenti da recipienti con pareti curve come ciotole o robot da cucina. Può essere fatta di silicone o di plastica e ha un manico lungo per evitare di infilare la mano nei contenitori. È chiamata "marisa" dal francese, "maryse".

Policarbonato

policarbonato di bisfenolo A, più generalmente chiamato policarbonato. Scoperto nel 1928, viene impiegato a partire dalla fine degli anni '50. Dal 1960 in avanti i

policarbonati di bisfenolo A hanno visto crescere in misura sorprendente il loro utilizzo per le loro proprietà particolari di trasparenza, resistenza termica e meccanica, oltre che per le buone proprietà elettriche e per la durezza. Le applicazioni più significative si hanno nell'industria alimentare, nelle apparecchiature medicali per la dialisi artificiale e per la cardiocirurgia, per la prima infanzia e le cure domiciliari (biberon, aerosol, incubatrici).

Siliconi

Tecnicamente noti come "poliorganosilossani", i siliconi sono composti polimerici nei quali gli atomi di silicio sono uniti insieme all'ossigeno in catene o reti. Le valenze rimanenti del silicio si legano con gruppi organici, principalmente gruppi di metile. In questo modo i siliconi uniscono la durabilità del quarzo con le molte qualità della moderna plastica. Resistono a temperature da -30 a +300°C.

Sottosquadro

Nella tecnica dell'intaglio e della scultura, specialmente in bassorilievo, denominazione degli incavi più profondi che formano un angolo acuto col piano costituito dal fondo dell'opera.

Stendibene

Attrezzo (paletta) in plastica o metallo che si usa per stendere e livellare in altezza composti semi-solidi o cremosi.





INDICE GENERALE

Prefazione	11
NATALE	12
Angioletto	14
Diavoletto	16
Babbo Natale con barba	18
Albero Babbo Natale	20
Albero di frolla	22
Albero di cioccolato al latte con mendecanti	24
Torrionalbero	26
Albero con stelle brillanti	28
Albero con marshmallows	30
Albero prenz e frutta secca	32
Albero prenz rosso	34
Albero pupazzo di neve	36
Albero di Natale rosso	38
Albero con tronco legno	40
Babbo Natale corpo a sfera	42
Palla di Natale	44
Pupazzo di neve piccolo	46
Pupazzo di neve grande	48
Renna	50
PASQUA 2.0	54
"Facce" da uovo	56
Uova: la forma perfetta	62
Uovo con intarsi	64
Uovo rosso	64
Uovo blu effetto galassia	64
Uovo zebrato	68
Uovo marmorizzato	68
Uovo retato	68
Uovo con Lego	72
ZOO DI CIOCCOLATO	74
Ape	76
Asinello	78
Bruco nell'uovo (millepiedi)	80
Calimero	84
Coccinella	86
Coniglietto	88
Elefante	92
Gallina	94
Giraffa	96
Gufetto	100
Ippopotamo	102
Ippopotamo calciatore	106





CIOCCOLATO CREATIVO

Leone	108
Lumachina	112
Maiale	116
Maialino salvadanaio	118
Mucca grande	120
Mucca piccola	124
Orso bianco	126
Panda	128
Pesce palla	130
Pinguino	132
Rana	134
Riccio	136
Rinoceronte	138
Scimmietta nella noce di cocco	140
Zebra	142

ORTO DI CIOCCOLATO **148**

Botte	150
Cactus	152
Carota	154
Fragola	156
Ghianda	158
Lampone	160

TECNICA **164**

Le ricette di base	168
Le attrezzature di base	171
• Il confezionamento dei soggetti in cioccolato	171
Il rivestimento del panettone	173
Temperaggio	175
• Temperaggio sul tavolo	175
• Temperaggio per inseminazione	177
Uova di Pasqua e gusci in cioccolato	178
Chiusure frontali di uova e semisfere in cioccolato	180
Come assemblare un soggetto in cioccolato	182
Modelli in pasta polimerica	186
Stampi in silicone	187
• Stampo monovalva	187
• Stampo bivalva	191
• Stampo monovalva con incisione laterale	195
Tubi vuoti in cioccolato	198
Coni in cioccolato	200
Basi in cioccolato con stampi in policarbonato	202
Una riflessione sul colore	204
Tecniche di colorazione ad aerografo	206
• Colorare con effetto lucido	206
• Colorare il burro di cacao	208
• Colorazione della massa da spruzzo al latte	209
• Colorazione del burro di cacao nelle tonalità pastello	210
• Conservazione delle masse a base di burro di cacao	211





Effetto terra	212
Cioccolato cutterizzato	213
Elementi modellati in cioccolato plastico	215
• Braccine del pupazzo di neve	215
• Capelli della mucca	216
• Carotina in cioccolato plastico	216
• Lingua rosa in cioccolato plastico	217
• Piedini del gufo	217
• Criniera	218
• Cresta di gallo/gallina	218
• Denti in cioccolato plastico	219
Effetto legno (botte in cioccolato)	220
• Fasce laterali della botte	222
Foglie in cioccolato tecnica Leroux	224
Ghianda in cioccolato	227
Effetto cocco	229
Intarsi nel cioccolato	231
Effetto marmo	233
Effetto galassia	235
Stelle glitterate	236
La sfera per l'albero di Natale	238
Il prenz	242
• Dettagli realizzati con il prenz	244
Sagome	245
Incisioni nel cioccolato	247
Tecniche per realizzare gli occhi	248
• Occhietti a sfera	248
• Occhi colati in stampi	249
• Occhietti colati su acetato con partenza al latte	250
• Grandi occhi uniti su partenza di cioccolato bianco	251
• Occhietti colati ai tre cioccolati con partenza bianca	252
• Occhietti colati ai tre cioccolati uniti tra di loro	253
Marshmallow	254
Mendecanti	257
Babbo Natale modellato	259
Come bloccare un soggetto sul piano di vendita	265
GLOSSARIO	268





EMMANUELE FORCONE

Emmanuele Forcone è il più giovane maestro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. A soli 31 anni è quattro volte campione italiano di pasticceria, consulente e ideatore della scuola Zuccheri Artistico Academy e si è aggiudicato, insieme alla squadra nazionale italiana, il titolo di vice-campione del Mondo, in occasione della XII Coppa del Mondo di Pasticceria, svoltasi a Lione, in Francia nel 2011. Nel 2013, insieme ad Alessandro Dalmasco, è allenatore della squadra italiana che giunge terza alla coppa del Mondo aggiudicandosi il primo posto assoluto nella sezione

pece artistica in zucchero della quale è il diretto responsabile. Forcone, di origini abruzzesi, per diversi anni esprime tutta la sua creatività presso la pasticceria Pannamore di Vasto, dove con estro e professionalità propone le sue gustose creazioni e matura importanti esperienze di gestione e vita di laboratorio, che oggi gli permettono di essere consulente nel panorama italiano e internazionale, per scuole, aziende e privati. Da giovanissimo apprendista, frequenta i corsi nelle scuole più rinomate, partecipando a fiere di settore italiane ed estere e investendo il proprio tempo libero nello studio, nella sperimentazione e nella ricerca. Sempre più attratto dal mondo della pasticceria e della competizione, si cimenta da subito in svariati concorsi. Nel 2003 è primo classificato al Campionato Italiano di pasticceria Juniores al SIGEP di Rimini e da lì comincia a collezionare una serie di riconoscimenti. Quest'anno, sempre al SIGEP di Rimini, è stato il vincitore del campionato italiano seniores.

Nel 2011 crea la sua scuola Zuccheri Artistico Academy, che diventerà presto un punto di riferimento per la formazione artistica nel campo dello zucchero a livello internazionale, ospitando corsisti da Israele, Turchia, Olanda, Australia, Spagna e Venezuela. È uno dei pochissimi docenti italiani a insegnare in Francia e dal 2012 viene contattato in Australia, dove svolge periodicamente corsi e consulenze nel mondo della pasticceria e dello zucchero artistico.

Nel 2015 rappresenterà nuovamente l'Italia alla Coupe du monde di Lione in qualità di capitano della nazionale italiana.



MATTEO LONATI

Matteo Lonati nasce a Brescia nel 1980; una volta conseguito il diploma di perito aziendale e corrispondente in lingue estere, si avvicina al mondo della fotografia come assistente del padre Vincenzo, fotografo pubblicitario, imparando le diverse tecniche e supportandolo nei vari servizi, specialmente in architettura, still life e ritratto.

In seguito, si perfeziona grazie agli studi presso la John Kaverdash School di Milano con un master di fotografia professionale digitale e di foto-ritocco.

Gli interessa raccontare tramite le immagini, testimoniare la realtà da un punto di vista esterno, rispettoso e distaccato e solamente quando il quadro è composto, quando gli involontari attori sono andati a completare la scenografia che lui vuole rappresentare, allora e solo allora scatta.

Nei suoi lavori d'autore sceglie sempre di non rubare una fotografia ma di aspettarla, nella consapevolezza che prima o dopo arriverà quello che vuole.

Ce lo dimostra in questo volume, dove riesce a trasmettere tutta la maestria di Emmanuele Forcone nella realizzazione dei diversi soggetti e dove, con la luce e le inquadrature, trova il modo di renderli quasi vivi.

Finito di stampare nel mese di Novembre 2014 presso Elcograf spa.

